

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

LECHUGA Y MAÍZ
HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA,
PATATA Y ZANAHORIA
ALITAS DE POLLO ASADAS A LA
BARBACOA
FRUTA

10

LECHUGA Y REMOLACHA
PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS
POLLO GUISADO CON SALSA DE
VERDURAS Y GUISANTES
FRUTA

17

LECHUGA Y CEBOLLA
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
CALAMARES GUISADOS
FRUTA

24

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LENTEJAS ESTOFADAS
BOQUERÓN ENHARINADO CON AJO
Y PEREJIL
FRUTA

31

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON
GUISANTES, ZANAHORIA, Y PATATA
FRUTA

4

LECHUGA Y PEPINO
LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
FRUTA

11

LECHUGA Y CEBOLLA
ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
CALABAZA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA
PLANCHA
PATATAS FRITAS
FRUTA

18

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
COCIDO CON POLLO, MORCILLO,
PATATA Y REPOLLO
FRUTA

25

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
CALABACÍN A LA PROVENZAL
SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA
PASTA (SIN GLUTEN NI HUEVO)
FRUTA

5

ENSALADA VEGANA THAI
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON
SALSA DE TOMATE CASERA
CALAMARES GUISADOS
FRUTA

12

LECHUGA Y OLIVAS
CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI
HUEVO AL AJILLO
TIRAS DE LOMO DE CERDO NATURAL
FRITAS CON MAIZENA
YOGUR

19

FESTIVO

26

LECHUGA Y PEPINO
FIDEUA DE SETAS SIN GLUTEN NI HUEVO
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
FRUTA

6

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
GARBANZOS A LA BOLOÑESA
YOGUR

13

LECHUGA Y REMOLACHA
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
PATATAS FRITAS
FRUTA

20

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ARROZ CON TOMATE Y SALCHICHAS
FILETE DE POLLO AL AJILLO
FRUTA

27

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN
GLUTEN
GARBANZOS CON VERDURAS Y CERDO
SICHUAN
FRUTA

7

ENSALADA CON BROTES
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
LOMO DE CERDO AL HORNO
FRUTA

14

LECHUGA Y BROTES
ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
FRUTA

21

TOMATE CON ORÉGANO
OLLETA
GALLO SAN PEDRO AL HORNO
YOGUR

28

LECHUGA Y PEPINO
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS
YOGUR

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANES
DE LA SALUD



Scolarest

COMER,

APRENDER,

VIVIR



✓ **Comer** es tener una experiencia gastronómica, saludable segura y sostenible con una alimentación basada en la dieta mediterránea.

✓ **Aprender** de los valores y hábitos de vida saludables que transmitimos en el tiempo de mediodía.

✓ **Vivir** momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo que nos guían hacia el máximo bienestar.

www.scolarest.es

Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:



Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Elige productos de temporada para tus comidas: más frescos, más sabrosos y mejores para el planeta.



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

FRUTAS

Limón
Mandarina
Mango
Manzana



Naranja
Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Haba
Judía Verde

Calabaza
Col lombarda
Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es a través del



PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



SI HEMOS COMIDO...

PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteos o Fruta
Lácteos	→	Fruta

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.

*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar

NOTAS:



**COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS,
PARA ADEREZAR LAS CENAS
Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.**